Selbstgemachtes.de

Nasi Goreng (Indo)

für 4 Personen, von Sari und Sven aus Jakarta

Zubereitung:

250 g Reis	vorher kochen, eßfertig.
4 Eier	vorher trocken gebraten als Rührei, beiseite stellen.
1,5 El Butter *oder* **1,5 El Olivenöl**	in eine große Pfanne geben, dann alle Gewürze
1 Tomate (in kl. Würfel geschnitten), **3 Zehen Knoblauch (gehackt),** **1 rote Zwiebeln (gehackt),** **3 El Kecap Manis,** **0,5 Tl Pfeffer,** **2 Tl Salz,** **Sambal Oelek (Hot 3 Tl, Light 1 Tl)**	hineingeben und anbraten.
500 g Fleisch (in kleine Stücke) **z.B. Huhn, Pute, Wiener, Schinken ..**	dazugeben und anbraten.
	Den fertigen Reis zugeben und anbraten. Die fertigen Rühreier zugeben und wieder anbraten.

Dazu passen:

Kropuk (Krabbenchips)